

Repositório ISCTE-IUL

Deposited in *Repositório ISCTE-IUL*:

2019-03-12

Deposited version:

Publisher Version

Peer-review status of attached file:

Peer-reviewed

Citation for published item:

Branco, J. F. (2016). O vinho do padre Vale: incursões contemporâneas em vinho Madeira. In Ellen Wootmann, Julie A. Cavignac (Ed.), *Ensaio sobre antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. (pp. 381-405). Natal: EDUFRRN.

Further information on publisher's website:

--

Publisher's copyright statement:

This is the peer reviewed version of the following article: Branco, J. F. (2016). O vinho do padre Vale: incursões contemporâneas em vinho Madeira. In Ellen Wootmann, Julie A. Cavignac (Ed.), *Ensaio sobre antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. (pp. 381-405). Natal: EDUFRRN.. This article may be used for non-commercial purposes in accordance with the Publisher's Terms and Conditions for self-archiving.

Use policy

Creative Commons CC BY 4.0

The full-text may be used and/or reproduced, and given to third parties in any format or medium, without prior permission or charge, for personal research or study, educational, or not-for-profit purposes provided that:

- a full bibliographic reference is made to the original source
- a link is made to the metadata record in the Repository
- the full-text is not changed in any way

The full-text must not be sold in any format or medium without the formal permission of the copyright holders.

O vinho do padre Vale:
incursões contemporâneas
em vinho Madeira

JORGE FREITAS BRANCO

(ISCTE INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DE LISBOA, CRIA-IUL)

EM BUSCA DUMA RAZÃO ETÍLICA?

O Madeira é um vinho licoroso.¹ Bebida afamada, única produção insular exportada digna de menção, anima há séculos um comércio de longa distância. Como principal contrapartida, a ilha abasteceu-se com os alimentos básicos para sustento da sua população. Trata-se de um produto de luxo, fabricado para satisfazer uma clientela que o consome em destinos longínquos. É um

1 Agradecimentos: a Idalina Sardinha (Universidade da Madeira [r]) a sugestão de voltar a pensar o vinho Madeira; a Paulo Lima o aconselhamento sobre *software* para genealogias, a Julie Cavignac (UFRN) e Antônio Motta (UFPE) a oportunidade de debate proporcionada na 29^a Reunião Brasileira de Antropologia, em 2014. Finalmente ao Arquivo Histórico da Diocese do Funchal a pronta colaboração prestada (Maria Favila Paredes).

vinho afeiçoado às travessias oceânicas. Os seus historiadores convergem nesse aspeto (HANCOCK, 2009; TUTEN, 2005; VIEIRA, 2003, entre outros). Se, por imperativos de subsistência, foi razão e atitude duma sociedade insular, continua a sê-lo, agora apoiando-se na força dada pela imagem criada.

A ilha tem cerca de 742 km², uma configuração montanhosa e uma densidade populacional elevada. O vinho é tratado no Funchal, a capital (georreferenciação 32°39'0''N, 16°55'0''W), com os mostos obtidos das vinhas cultivadas; devido à maior humidade os da costa Norte têm grau mais fraco que os do Sul, onde as uvas se beneficiam da intensa exposição solar. A cidade situa-se na costa Sul, ocupa parte do anfiteatro sobranceiro à melhor baía desta ilha situada no Atlântico oriental. Aqui existiam as condições mais favoráveis à navegação oceânica. Ao longo de séculos fizeram escala, primeiro, os barcos à vela, no século XIX apareceram os vapores, depois vieram os navios a motor. Na década de 1950, começaram as ligações com hidroaviões. Desde 1964, existe um aeroporto, o mar perde a exclusividade no encaminhamento de gente e das mercadorias.

O turismo remonta ao século XIX (MATOS, 2013), quando a ilha começou a ser demandada para cura e reconvalescença de doentes pulmonares. Esses forasteiros aportavam vindos da Europa do Norte, na sua maioria britânicos, a fim de nela passarem o inverno. Quem hoje

deambula pelo centro da cidade detecta traços desse passado: escala marítima, terra açucareira em transplante para o Novo Mundo (cf. MINTZ, 1985), confecção dum vinho generoso, emigração, turismo. As escalas dos navios de cruzeiro intensificam-se no inverno. Despejam por algumas horas milhares de turistas. Chegam de manhã, saem antes do escurecer. Cumprem um *tour* para conhecer a paisagem da ilha, suas ravinas, sua vegetação, suas vinhas. A pé, percorrem o centro da cidade, descansam por algum tempo numa esplanada e compram recordações; há sempre garrafas de vinho. Uma das principais vias de escoamento comercial do Madeira faz-se por esta venda direta ao turista em trânsito ou hospedado por vários dias.

Uns e outros visitam uma das várias firmas que se dedicam ao tratamento e exportação do vinho. Localizam-se na zona central e baixa da cidade, ocupam áreas muito valorizadas do ponto de vista urbanístico. Isso já ocorria em finais de oitocentos, conforme se verifica percorrendo as listas das firmas então estabelecidas elaborada por D. Pacheco (2007). A ocupação de espaço urbano nobre então e agora tem razões diferentes. No passado as firmas precisavam de área para tratamento, armazenagem, expedição dos seus vinhos, assim como para administração do negócio. Hoje a ocupação do espaço faz-se noutra relação, uma vez que o setor produtivo e sobretudo o da gestão estão compactados,

privilegiando-se a recepção, acolhimento e venda direta ao consumidor. Em termos de *marketing* cativa-se o cliente desvendando-lhe *in loco* alguns preceitos relativos ao controle técnico, quer dizer, social, que tornam a essência etílica duma bebida num produto de luxo. Antes como hoje, duas ou três firmas dominam comercialmente o setor. Tanto no texto como sobretudo na publicidade os guias turísticos de referência na época, tais como o *Brown's Madeira and the Canary Islands*, de 1901, ilustram essa situação. São empresas familiares ou mantendo os respetivos nomes como um capital adquirido, em que têm preponderância os anglo-madeirenses, mas figuram também portugueses insulares. Sintomaticamente é sobre os primeiros de que se dispõe de investigação: os Blandys (BINNET, 2011; CARNERO; NUEZ, 2010), os Cossart (RODRIGUES, 2013). Atualmente um grande empreendimento – a *Madeira Wine*, nos 1920, *Association*, desde os 1960, *Company* –, que resultou da fusão de vários, domina, enquanto continuam a existir outras firmas pequenas que atuam em nichos do mercado externo. Feito o mapa mental da localização destas firmas de vinhos e, acrescentando mentalmente a localização de outras, entretanto desaparecidas, obtém-se uma ideia da ocupação do espaço urbano até meados do século passado. Pela cidade proliferavam esses espaços dedicados ao elemento etílico, que incluíam zonas de recepção de mostos resultantes das pisas feitas pela

ilha fora nas imediações das vinhas, sua armazenagem, tratamento, fortificação, envelhecimento, tanoaria, engarrafamento, expedição, escritório, direção. Agora as salas de provas e venda ostentam nas paredes fotografias de arquivo que garantem o cariz artesanal desejado à manipulação do vinho. Além da imagem, o discurso enfatiza a individualidade duma colheita, personificada nos quatro algarismos que remetem para um determinado ano do calendário, duma casta, dum paladar, duma cor, duma consistência, dum cheiro, dum *savoir faire* (DOUGLAS, 2003). As empresas têm nomes de famílias, mas na apresentação feita ao forasteiro, este fator parece não ser sublinhado com a mesma veemência que se refere a antiguidade, o envelhecimento, os tempos que se pretendem estarem acumulados.

MARIA DAS NEVES, TIA MARIA

Natal, passagens do ano, aniversários, batismos, casamentos eram ocasiões especiais de família em que apareciam garrafas de vinho saídas dum *stock* mantido pela tia Maria. A história dessas garrafas ela repetia muitas vezes aos sobrinhos.

Finais dos anos 1940, o vinho dos Vale, como era conhecido, estava armazenado em cascos na quinta em Santa Luzia – uma das paróquias da cidade do Funchal – de que eram donos os Figueira de Freitas. Aí cultivavam-

-se vinhas que produziam mostos de qualidade, como acontecia em quase todos os terrenos que circundavam a cidade e seus arredores até quase à meia centena de metros de altitude. O vinho dos Vale tinha sido trazido ao longo do tempo de outras propriedades situadas no Norte, no Seixal e na Ribeira da Janela, do outro lado da ilha. Em determinada altura a tia Maria decidiu engarrafar esse vinho. Porque ficara solteira, tornara-se a cabeça de casal, gozava assim de autoridade na família, e estava, entretanto, com uma idade avançada. Aconselhou-se junto dum perito da mencionada *Madeira Wine*, à qual certamente a família já vendera mostos de sucessivas colheitas. Transmitiu as instruções recebidas ao senhor Alfredo, um dos seus trabalhadores mais antigos na quinta. E fez-se tudo a preceito, conforme relatava aos sobrinhos e ego (consultar o diagrama) me conta. Começaram pela limpeza das garrafas, que foram lavadas e esterilizadas, imagina-se que com vapor. As rolhas foram preparadas. O vinho dos cascos foi tratado antes do engarrafamento, processos que a tia Maria sabia terem sido realizados, mas que já não se lembrava como haviam decorrido. Feito o enchimento das garrafas, e antes de meter as rolhas, tirava-se o ar. Aqui é a memória de ego que falha, pois presume que isso se fazia da mesma forma que ela própria em criança se lembra de ver fazer em sua casa. Introduzia-se na pipa uma mecha acesa, que consumia o oxigênio nela contida, executando-se então

ao seu fecho. Faltava ainda lacrar as rolhas e aplicar um sinete. No fim marcavam-se as garrafas. Não é possível determinar o autor da caligrafia: se a patroa ou o empregado. Seja quem fosse, foi letra desenhada a pincel, com mão firme, regular, bem lançada, a tinta branca no vidro escuro: proveniência “padre Vale”, a casta “verdelho”, ano “1913”. Guardavam-se os vinhos de anos em que a colheita tinha sido particularmente boa. Ao longo do tempo reunira-se uma coleção de vinhos. Vinham do Norte, do Seixal e outros mais antigos seriam da Ribeira da Janela. O padre Vale foi lá pároco. A partir de 1909, esse tio ficou incumbido da paróquia de Santa Luzia, de forma que estava próximo da sobrinha, a tia Maria. Destes vinhos, os que eram mais falados na família pela sua boa qualidade, eram o Verdelho 1913, um vinho seco, e outro o Avozinha, dito vinho de missas, doce.

Como se infere da reconstituição genealógica ensaiada, a tia Maria chamava-se Vale pela parte da mãe e Figueira de Freitas pelo lado paterno. A mãe, Maria Clara, era irmã do padre Vale e, ainda segundo *ego*, se dizia nas conversas familiares ser sobrinha dum também padre Júlio. Maria Clara casou com um Figueira de Freitas, Antônio de seu nome, uma família de ricos proprietários de vinhas e de outros proventos. Tiveram nove filhos: Antônio, Maria das Neves, João, Maria Efigênia, Júlio, Ângela, Maria Mônica, Maria Cecília e Maria Benvinda. Ficaram solteiras, além da tia Maria, Efigênia, que faleceu

jovem por doença, e de igual modo Mônica. Irmã mais velha, superentendia tudo o que acontecia na quinta e nos negócios da família desde que o pai começou a sentir falhas na saúde. Foi ela que de igual modo cuidou e tratou do padre Vale, na quinta de Santa Luzia, até ele morrer. Na paróquia há muito que ele tinha sido substituído pelo padre Lobo, que já batizou *ego*. Ela era uma mulher empreendedora, decidida. Faleceu por volta de 1980 e estava bem de raciocínio.

Esta terceira geração nasceu no Funchal, não se criaram no campo. A avó Vale (Maria Clara), essa sim, nasceu na Ribeira da Janela. Além do negócio de vinhos, tinham uma chapelaria na rua da Alfândega. A tia Maria manteve a loja ainda vários anos após os pais terem falecido. Nesses tempos homens e mulheres usavam chapéu, conforme sublinha *ego*.

O vinho do Norte era escoado por mar, nessa época era mais fácil do que o trânsito por terra. Sobranceiro ao pequeno cais existente no Seixal, ao pé da mercearia do Manuel Eugênio, eles tinham um armazém, onde se guardavam as pipas destinadas a embarque. Esse sítio acima do cais e rente à estrada chamava-se Passal, talvez por ter sido um terreno anexo à paróquia. Nessa zona, a exposição aos frequentes ventos marítimos obrigava a proteger as vinhas da salinidade levantando sebes de urze.

Era a tia Maria que orientava a produção dessas fazendas: mandava plantar tremoços para arejar o solo, informava-se do progresso das culturas, era esta a ideia que os familiares mais jovens guardam dela. Quando passou a haver estrada para automóvel, ela deslocava-se com motorista para inteirar-se *in loco* da situação. Ia pelos negócios, nunca para passar férias. Guardavam os vinhos de anos considerados excepcionais, o resto era vendido para as firmas, onde nas respectivas instalações – chamadas armazéns ou *lodges* – eram tratados e transformados em vinho generoso e posteriormente exportados sob a designação Madeira. Na ilha, referiam-se-lhes como vinhos tratados. Para controlar o processo de tratamento (fortificação) e controlar o grau do vinho usavam-se densímetros, tarefa que a tia Maria também assumia: graduações altas revelavam boa qualidade. No seu relato aos sobrinhos frisava que as garrafas tinham de ficar empinadas, para que as rolhas não se molhassem e o vinho se estragasse. Consumiam-se nessas ocasiões familiares com bolo de mel, biscoitos ou pãezinhos de leite. Era tudo de confecção caseira; havia muito tempo e disposição para tais tarefas. Identificavam-se os vinhos pelo respectivo ano de colheita, tanto 1896, como 1913 eram datas pronunciadas com frequência.

A quinta de Santa Luzia foi vendida na década de 1960. Os anos já pesavam à tia Maria, da sua geração haviam todos falecido, a casa ficara vazia, tornara por isso

demasiado grande, a fazenda era um fardo, os empregados estavam idosos. Resolveu então vender a quinta. Comprou ali mesmo uma casa mais pequena, para onde foi morar. Embora incapaz de trabalhar, o senhor Alfredo, pelo hábito adquirido, continuou a lá ir todos os dias. A tia Maria deixou o negócio do vinho. Pouco mais tarde fechou a chapelaria, o chapéu já não estava na moda. Passou a viver das casas que tinha alugadas. A decisão de engarrafar os bons vinhos insere-se neste quadro; em garrafas pôde ir distribuindo pelos herdeiros. Nos anos 70, foi a vez de vender os terrenos no Norte; primeiro os do Seixal, depois o armazém no cais, por fim o pomar no Chão da Ribeira. Foi já na nova casa, onde viria a falecer, que ela repetia esta história das garrafas de vinho tratado à sobrinha por afinidade (*ego*), que por sua vez foi minha informante. Restam dois pormenores.

Primeiro, o número de garrafas que a tia Maria teve que mobilizar para proceder à ação. De acordo com um cálculo feito por *ego*, em função do que coube ao seu marido por via da mãe (sogra de *ego*!) então já falecida, e atendendo ao número de herdeiros, tratou-se dum engarrafamento de umas 2000 garrafas abrangendo as várias qualidades: Padre Vale, Avozinha, Verdelho. Não é provável que na quinta existisse uma reserva de vasilhame desta envergadura. Seria um empate de capital muito elevado. Por outro lado, *ego* referiu-me recordar-se de não serem todas iguais: umas eram bojudas, a maioria

esguias. Daí ser legítimo inferir que as primeiras existiam já na quinta de usos anteriores. Para liquidar os cascos foi preciso adquirir novas. Serão as tais esguias, modernas, acertadas na altura com a *Madeira Wine*, e que são as que circulam hoje dentro e fora da família.

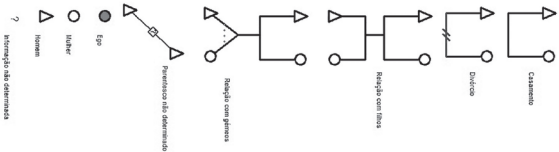
Segundo, “Padre Vale” é uma marca criada pela tia Maria. Inicialmente mera menção familiar à procedência, agora, difícil de apurar se o terá feito antevendo outros usos.

DISCUSSÃO DO DIAGRAMA

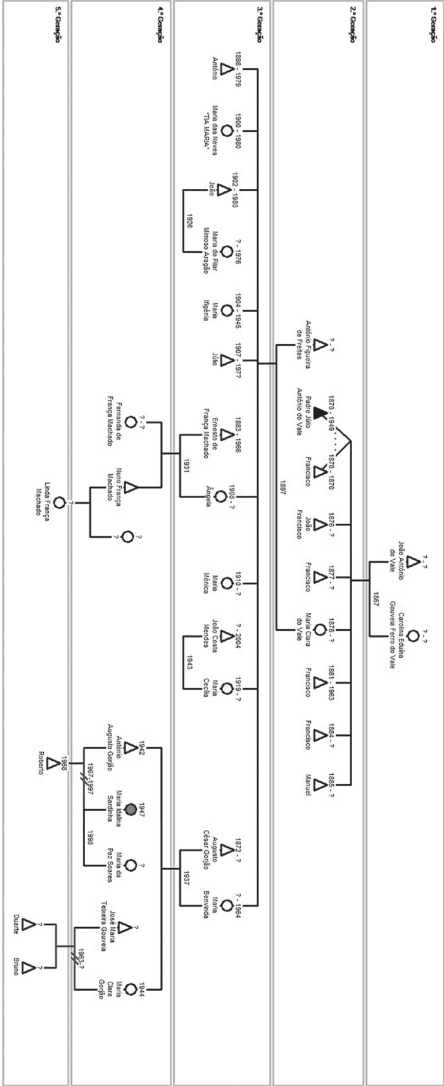
O diagrama reúne os dados fornecidos por *ego*, em várias conversas realizadas via Skype. Foram depois cotados com a informação disponível em bases de dados de acesso livre disponibilizadas pelo Arquivo Distrital da Madeira e pela Associação dos Amigos da Torre do Tombo, outros são do Arquivo Diocesano do Funchal, por fim buscas feitas nas redes sociais. Seguiu-se nova troca de impressões com *ego*. Existem dados por apurar.

O diagrama coloca em evidência os nove irmãos da geração da tia Maria. Embora não se saiba em que ano faleceu a mãe Maria Clara, compreende-se que a diferença de idade entre irmãos tenha conduzido a uma situação em que Maria das Neves se sinta na necessidade de substituir a mãe, perante as três irmãs mais novas, dada a diferença de idades. A primeira parece ter falecido criança

Legenda



O vinho do padre Vale



de tenra idade, visto *ego* nunca ter ouvido referência a ela. Os irmãos crescem, estudam, saem para tirar cursos de direito e medicina, abandonam a unidade doméstica, onde cresceram e se socializaram. Casam. Exercem as suas profissões, um deles torna-se figura destacada na política regional, exercendo por duas vezes o cargo executivo mais elevado no arquipélago na época – presidente da então Junta Geral, nas décadas de 1940-50. Os homens ganham independência graças a um novo capital adquirido, deixam de depender das oscilações e incertezas que a agricultura reserva aos que se lhe dedicam. Por outro lado, esse patrimônio feito de terras cultivadas, na eventualidade de ser dividido após o falecimento dos pais, não garantiria sustento a nenhum dos numerosos herdeiros. É a tia Maria no papel que o gere, garantindo-se o sustento das irmãs mais novas. Ganha capacidade de decisão e a responsabilidade na gestão.

A quinta de Santa Luzia vai-se esvaziando de moradores, sobram por algum tempo as irmãs mais moças, enquanto não casam. O padre Vale é o único novo morador, onde irá falecer cuidado pela sobrinha. Nesta altura, o futuro vinho “Padre Vale” ainda não o era, repousava, mantinha-se nos cascos, talvez uma pequena quantidade estivesse engarrafada para as precisões do momento: ofertas em ocasiões especiais, visitas de cerimônia, convívio familiar, remédio. Talvez nas tais garrafas bojudas. A etnografia do vasilhame merece continuar a ser trata-

da, perante o relevante contributo dado por David Hancock (2009, p. 364-392).

Relativamente à geração anterior temos o casal constituído por Antônio e Maria Clara, que casam na Sé do Funchal, em 1897. Eis a memória familiar reproduzida por descendentes da quarta geração, como é o caso de Linda Machado, neta da tia Ângela, ao manifestar-se num blogue:

Hi Niklas,

Pe is an abbreviation for the Portuguese word Padre, which means Priest. Padre Vale was a priest at Seixal, Madeira, on early years of the XX C. He produced wines from his own vineyards in Seixal and Ribeira da Janela. The wines are supposed to be mainly from Seixal. He died in 1948. It was his niece, Maria, who put his wines, that were in wine casks, into bottles and handwrote the names and years of the wines. The bottles were then distributed by Padre Vale's heirs. Some of them may have sold them but others still have it in private wine collections. This is how it came to my knowledge.

Regards

Linda

(MACHADO, 2012)

Refere o padre Vale, que dá o nome ao vinho. Era irmão de Maria Clara, por determinar se existiram mais irmãos, só se sabe onde e quando faleceu. De igual modo

menção-se um padre Júlio, tio do anterior, mas não se sabe se por via paterna ou materna. É ainda *ego* que refere contar-se na família que esse antepassado padre Júlio teria levado o sobrinho a seguir a vida eclesiástica, como condição para herdar propriedades e, por conseguinte, os vinhos nela produzidos ou já armazenados. A informação transposta para as bases de dados (ainda) é insuficiente sobre estes dois sacerdotes.

As gerações que se seguem à da tia Maria já não têm relação com produções materiais de Santa Luzia, somente no âmbito dos afetos. Ouviram e transmitem o que passa a constar como histórias cada vez mais vagas de família nas gerações seguintes: uma ilha, padres, vinho, patrimônio.

Passando à projeção territorial da descendência e das afinidades criadas entre as pessoas, ressaltam-se dois espaços numa relação mediada pelo vinho. Por um lado, um espaço rural no Norte da ilha, onde existem vinhas, um pomar de altitude e outras produções. Nos anos de boas vindimas, os mostos seguem para o Funchal, vendidos às casas exportadoras, que os tratam, transformando-os em vinho Madeira. Para os proprietários é uma receita importante. A este espaço contrapõe-se outro, em zona urbana, nas quintas do Funchal. Aqui também se plantam vinhas, sendo os seus mostos, por regra, dada a exposição ao sol e a menor humidade, de melhor qualidade que no Norte. Aqui a colheita é de igual modo

vendida às firmas exportadoras. Nestas havendo necessidade, juntam-se mostos de Norte e Sul. O Madeira converge numa única substância de teor etílico. Mas os vinhateiros mais abonados também tratam o que guardam das boas colheitas, misturando também mostos do Norte com os do Sul, no fundo seguindo os preceitos, o *savoir-faire* e os estratagemas das firmas exportadoras. A dinâmica retirada da leitura do diagrama espelha essa articulação entre espaços que se complementam, e entre as famílias que sustentam e se sustentam desses mostos a que se dá tratamento posterior, tornando-os vinho tratado, conhecido sob a marca de vinho Madeira. Quer ainda mostos ou já como vinhos feitos, a matéria líquida é baldeada de Norte para Sul.

A partir da terceira geração, o legado da tia Maria é o vinho engarrafado. Acabam-se as vinhas, arrumam-se os cascos, repartem-se garrafas. A família desagrariza-se.

NA WEB

Os vapores etílicos do padre Vale espalharam-se pela web. Uma busca na internet dá resultados. São referências a leilões realizados. Em Lisboa, a casa Palácio do Correio Velho aparece com duas citações. A do leilão

244², ocorrido num 22 de dezembro, refere-se a 2 garrafas de “Padre Vale Vinho Velho Avozinha 1883”, licitação € 85,00 ao que acresce a comissão de 21%. Numa ocasião posterior, no leilão 299³, realizado em 31 de maio de 2015, são 2 garrafas licitadas por € 170,00, sendo que uma nota assinada pelo filho da tia Ângela esclarece:

Nota. Em contrarrótulo lê-se: “Este vinho reúne uvas criteriosamente escolhidas nas vinhas do Seixal, povoação do Norte da ilha da Madeira, pertencentes ao Padre Vale, meu tio, que após herança familiar, foi o grande impulsionador da sua produção, a partir de 1870. Neste solo riquíssimo para a cultura destas vinhas, aliado aos ventos marítimos que sopram no Norte da ilha, este vinho foi produzido de uma forma artesanal, tendo sido envelhecido em pipas de carvalho durante largos anos e posteriormente engarrafado também de forma artesanal, obedecendo a rigorosos critérios de seleção para a época. Este vinho constitui uma referência para os madeirenses e ingleses, pelo seu sabor e aroma tão característicos, que revelam uma qualidade ímpar que o tornam tão apreciado”. Nuno de França Machado⁴

2 Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=2344>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

3 Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=80554&ref=auction.list.pic&sid=865d65e9c94581120bb84b7e6e605b2>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

4 Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=80554&ref=auction.list.pic&sid=865d65e9c94581120bb84b7e6e605b2>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

Da Christie's retive duas ocasiões. A 12 de dezembro de 2014 realiza-se o “Sale 3404” e uma garrafa de vinho Madeira é licitada por US\$ 613 no Rockefeller Plaza, em Nova Iorque, com a seguinte descrição:

Padre Vale Vinho Velho Avozinha 1883, Level: top shoulder, remains of wax capsule, slightly shrunk cork with signs of seepage, hand painted detail on bottle⁵.

São vestígios do trabalho do senhor Alfredo conjugados com o tempo transcorrido. Ainda não tinha passado um ano, a mesma casa, desta vez em Londres, na King Street, a 22 de outubro de 2015 realiza o leilão 10464, em que o seguinte lote é licitado por £ 588 ou US\$ 908:

Padre Vale Verdelho 1913

Hand-painted bottle. Recorked, rewaxed capsule. Level into neck

Padre Vale Vinho Velho 1920

Hand-painted bottle. Recorked, rewaxed capsule. Level into neck

J.H.I. de Azevedo Madeira 1925

Labelled. Remains of cellophane wrap. Recorked, rewaxed capsule. Into neck

5 Disponível em: <<http://www.christies.com/lotfinder/wine/padre-vale-vinho-velho-avozinha-1883-1-5863602-details.aspx>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

Verdelho Velho 1934

*Stencilled, slope-shouldered bottle. Short original cork, wax capsule. Level around mid-shoulder*⁶.

As referências abundam. Que se deduz deste fato? A tia Maria engarrafou vinhos trazidos do Norte, dando-lhes uma identidade. Esta tinha inicialmente um intuito familiar, que ganha posteriormente um cariz comercial. De bem concebido como dádiva em circulação restrita, converte-se em bem transacionável num quadro comercial. Esta conversão provoca contágio. Todos os outros herdeiros que até aí não tivessem colocado garrafas suas no circuito comercial, mesmo que não o façam, sabem que dispõem dum bem cotado. Aqui voltamos à tia Maria como pessoa e como cabeça de casal, zelando pelas vinhas e negociando os seus vinhos generosos, o Madeira. Henrique Gomes de Araújo analisa a Casa Ferreirinha, dedicada à produção e comércio de vinho do Porto e dirigida numa época por uma mulher, que a torna um empreendimento importante naquela praça do Norte português (ARAÚJO, 2001), onde, de igual modo, um grupo anglo-português de famílias empresárias tem presença forte, para não dizer decisiva. Não coincidem no tempo,

6 Disponível em: <<http://www.christies.com/lotfinder/wine/padre-verdelho-1913-hand-painted-bottle-re-corked-rewaxed-5939562-details.aspx>>. Acesso em: 24 abr. 2016.

uma vez que a do Douro atua em oitocentos, e a madeirense em novecentos. Uma dirige uma empresa familiar formalmente constituída, outra é cabeça de casal que garante o sustento e o nível social duma família com terras, vinhas e vinho.



Garrafas na posse de ego (foto do autor)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Do mesmo modo que Dietler e Herbach (2006) seguiram o fluxo duma bebida para abordar uma sociedade queniana, tentei reconstituir os transvases de mostos e a

baldeação de vinhos num contexto familiar madeirense contemporâneo. O tempo e o espaço em que o líquido é escoado permitiu conhecer uma situação em que uma família de proprietários vinhateiros tradicionais deixa de o ser. Está comprometida a sucessão, mas é o processo da desagrarização insular que faz pender o prato da balança a seu favor. Ao vinho sobranço é dada inicialmente uma função de solidificação e lubrificação da identidade familiar; mais tarde a herança familiar converte-se num capital transacionável com preço atribuído por via do fator nostálgico.

Num texto anterior abordei o papel do vinho como principal instância hierarquizadora dentro do grupo social dominante, os proprietários vinhateiros (BRANCO, 1991). A situação familiar aqui apresentada e discutida permite retomar essa questão, fazendo uma análise mais abrangente. Assim à diferenciação causada pela localização e quantidade de terrenos de vinhas, acresce a relação destes vinhateiros com a massa de colonos – os camponeses dependentes que tratam a terra dos primeiros a troco duma repartição variável das colheitas. Embora feitas as vindimas, e realizada a pisa, sejam donos de uma parte do mosto, na realidade têm de o ter à partida vendido a um preço previamente acordado; isto porque, ao contrário dos proprietários, não dispõem de capacidade de armazenamento. Estão em desvantagem. Serão diretamente os representantes das

firmas exportadoras que lhes recolhem aquele bem ético em devir. Mas na estratificação social insular, acima da classe vinhateira encontra-se o grupo dos anglo-madeirenses. Estes são os fazedores de fato do vinho Madeira, seus principais exportadores, mas também proprietários de quintas com vinhas e boas produções. A ambiguidade cultural em que vivem e que reproduzem constitui a sua vantagem na diferença: na socialização recatada, nas duas línguas maternas mantidas, numa prática e ética de negócios, nas ligações externas cultivadas com esmero. Perante os outros madeirenses são semelhantes na diferença e diferentes nessa semelhança. O vinho tratado foi-o antes e permanece como o codificador de relações sociais insulares mais abrangente. Nesse sentido, e na linha que tentei desenvolver, mais que a distinção criada em gostos e práticas de consumo desenvolvida por Pierre Bourdieu (1979), a busca da razão etílica madeirense afigura-se-me mais produtiva, se feita inspirada na proposta de Michael Taussig (1993), centrada nos processos de mimésis.

REFERÊNCIAS

AATT. *Associação dos Amigos da Torre do Tombo*. Disponível em: <<http://www.aatt.org/site/>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

ARAÚJO, Henrique Gomes de. *A casa Ferreira, construção antropológica do sucessor*. Lisboa: Quetzal, 2001.

ARM. *Arquivo Regional da Madeira*. Disponível em: <<http://www.arquivo-madeira.org/acesso-aos-documentos#/bases>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

BINNET, Marcus. *Os blandys da Madeira (1811-2011)*. Trad. Aida Macedo. Londres: Frances Lincoln Publishers, 2011.

BOURDIEU, Pierre. *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1979.

BRANCO, Jorge Freitas. Jardins suspensos do Atlântico ou os súbditos de Dionísios. In: O'NEILL, Brian J.; BRITO, J. Pais de. (Org.). *Lugares de aqui: atas do seminário Terrenos Portugueses*. Lisboa: Dom Quixote, 1991. p. 49-80. Disponível em: <<https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/7675>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

BROWN, A. Samler. *Brown's Madeira and the Canary Islands, with the Azores: a practical and complete guide for the use of invalid tourists and residents, with trade statistics*. 6th and revised edition. Londres: Sampson Low, Marston & Co. Limited, 1901.

CARNERO L., Fernando; NUEZ, Y. J. S. La empresa Blandy Brothers: de Madeira a Canarias (1885-1936). *Anuario de Estudios Atlánticos*, n. 56, p. 311-334, 2010. Disponível em: <<http://mdc.ulpgc.es/cdm/ref/collection/aea/id/2198>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

CHRISTIE'S. *Sale 10464: 22/10/2015*. Disponível em: <<http://www.christies.com/lotfinder/wine/padre-vale-verdelho-1913-hand-painted-bottle-recorked-rewaxed-5939562-details.aspx>>. Acesso em: 24 abr. 2016.

CHRISTIE'S. *Sale 3404*: 12/12/2014. Disponível em: <<http://www.christies.com/lotfinder/wine/padre-vale-vinho-velho-avozinha-1883-1-5863602-details.aspx>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

DIETLER, Michel I. Herbach. Liquid material culture: following the flow of beer among the Luo of Kenya. In: WOTZKA, Hans-Peter (org.). *Grundlegungen, Beiträge zur europäischen und afrikanischen Archäologie für Manfred K. H. Eggert*. Tübingen: Francke, 2006. p. 395–407. Disponível em: <https://www.academia.edu/273596/Liquid_material_culture_following_the_flow_of_beer_among_the_Luo_of_Kenya_with_Ingrid_Herbich>. Acesso em: 25 abr. 2016.

DOUGLAS, Mary. *Constructive Drinking: perspectives on drink from Anthropology*. Londres: Routledge, 2003. (Mary Douglas: Collected Works, X).

HANCOCK, David. *Oceans of wine, and the emergence of american trade and taste*. New Haven: Yale University Press, 2009.

MACHADO, Linda. *Mystery Madeira bottle: 1920 vinho velho (09/04/2012)*. Disponível em: <<http://madaboutmadeira.org/mystery-madeira-bottle/>>. Acesso em: 29 abr. 2016.

MATOS, Rui Campos. *As origens do Turismo na Madeira: quintas e hotéis do acervo da Photographia Museu Vicentes*. Funchal: Ordem dos Economistas/DRAC, 2013.

MINTZ, Sidney W. *Sweetness and Power*. Nova Iorque: Viking Penguin Inc., 1985.

PACHECO, Dinis Gouveia. *Sociedades e estratégias agroindustriais do vinho Madeira e cana sacarina na Madeira (1870-1930)*. Dissertação (Mestrado em História e Cultura das Religiões) – Universidade da Madeira, Funchal, 2007. Disponível em: <<http://repositorio.uma.pt/bitstream/10400.13/304/1/MestradoDinisPacheco.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

PALÁCIO DO CORREIO VELHO. *Leilão 244*: 22/12. Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=2344>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

PALÁCIO DO CORREIO VELHO. *Leilão 299*: 31/05. Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=80554&ref=auction.list.pic&sid=865d65e9c94581120bb84b7e6e605b2>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

RODRIGUES, Elisabete T. G. *Os Cossart: traços de uma presença inglesa na Madeira oitocentista*. Funchal: CEHA, 2013. 1 CD. (Coleção Teses, 12).

TAUSSIG, Michael. *Mimesis and alterity: a particular history of the senses*. Nova Iorque: Routledge, 1993.

TUTEN, James H. Liquid assets, madeira wine and cultural capital among low country planters (1735-1900). *American nineteenth century history*, v. 6, n. 2, p. 173-189, 2005.

VIEIRA, Alberto. *A vinha e o vinho Madeira, séculos XV a XX*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003.